



Presseinformation

Margit Proebst

Tapas

Reihe: GU Just cooking

48 Seiten, ca. 30 Farbfotos, Softcover mit runder Ecke

Format: 15 x 18 cm

Preis: 4,90 €(D) / 5,10 €(A) / 8,90 sFr

ISBN: 978-3-8338-0664-3



Urlaub auf die Hand

Tapas sind schnell zubereitet und dann mit einem Haps auch schon im Mund. Wie diese leckeren spanischen Kleinigkeiten gemacht werden, kann man im **GU Just Cooking Tapas** richtig gehend riechen und schmecken. Hier wird wirklich gekocht und gegessen: Spritzer, Krümel, Flecken gehören da einfach dazu.

Buch aufschlagen und schon wird aus den frisch aus Spanien importierten Rezepten losgebrutzelt: Ob geröstete Brotkrumen mit Chorizo oder Lomo-Röllchen in Paprikasauce, marinierte Zitronengras-Sardellen oder Tortillitas mit Garnelen – neue Will-ich-jeden-Tag-Rezepte garantiert! Dazu kombiniert Autorin Margit Proebst Crossover-Ideen mit Wow-Effekt, etwa Tomatencreme mit Palmherzen, oder sie packt große Spanier ins Kleinformat, wie zum Beispiel Gazpacho-Mini-Flans.

Und warum nicht zusammen mit Freunden feiern und genießen? Wer, ohne lang in der Küche zu stehen, eine kleine Party schmeißen will, findet in der Einführung Tipps fürs schnellste Tapas-Buffer der Welt und für die richtigen Getränkewahl. Ideen zum Zutatentausch, Turbo-Varianten und leicht nachvollziehbare Rezepttexte machen die 48 prall gefüllten Seiten absolut anfängertauglich.

Dazu gibt's noch eine Doppelseite „Lese-Kochbuch“: Unglaublich, wie viele Eier in der größten Tortilla der Welt verbacken wurden – glatte 10 000, dazu 200 l Öl und 1500 kg Kartoffeln – buen apetito!

Margit Proebst studierte Kunstgeschichte und Philosophie in München. Ihr besonderes Interesse für spanische Kunst brachte sie immer wieder auf die iberische Halbinsel und dabei in Kontakt mit der wunderbar vielseitigen spanischen Küche. Seit 1999 arbeitet sie als Kochbuchautorin und stellt in diesem Buch ganz neue spanische Tapas-Rezepte und interessante Crossover-Ideen vor. Sie betreibt einen kleinen Partyservice in München und arbeitet auch als Foodstylistin.